



Descubre todo nuestro  
menú. ¡Escanea el código!

# MENÚ

-el velero-  
COMIDA DE MAR

## CEVICHEs

### CEVICHE DE CAMARÓN

Nuestro ceviche de siempre. Camarones en salsa de la casa, con cebolla y encurtidos. **24.900**

### CEVICHE DE LA CASA

Camarones en salsa de la casa con cebolla, tomate, maíz tierno y aguacate. **25.900**

### COCTEL DE CAMARÓN

Camarones en salsa de la casa y leche de tigre con cebolla, camote, maíz canchita y aguacate. **24.900**

### CEVICHE MIXTO

Camarones y pescado en salsa de la casa y leche de tigre con cebolla, camote, maíz y aguacate. **24.900**

## PARA COMPARTIR

### CROQUETAS DE SALMÓN

Con salsa blanca de la casa. **23.900**

### PICADA EL VELERO

Salmón, filete blanco, camarones y calamar apanados, papa criolla y croquetas de yuca. Servidos con sriracha mayo y salsa de ají amarillo. **42.900**

### ANILLOS DE CALAMAR

Servidos con salsa tártara. **24.900**

### PATACÓN CROCANTE

Acompañados de hogao de la casa. **8.500**

### PATACÓN CROCANTE CON CAMARONES CRIOLLOS

Nuestro icónico patacón crocante acompañado de camarones en salsa criolla de la casa y guacamole. **28.900**

### NACHOS DE CAMARÓN

Camarones salteados y nachos bañados en salsa de la casa y queso; tomate y aguacate. **31.900**

### BOWL DE CAMARONES

Camarones apanados servidos sobre papa a la francesa. Acompañados de salsa rosada. **29.900**

### EMPANADAS [4und]

SALMÓN **15.900**  
CAMARÓN **15.500**  
POLLO CON QUESO **14.900**

### MINI CAZUELA DE MARISCOS

Preparada con deliciosa base roja de la casa con camarón, calamar blanco y filete. **18.900**

### CONSOMÉ DE PESCADO **8.200**

## FESTIVAL DE SALMÓN

### SALMÓN EN SALSA DE MARACUYÁ

Filete de salmón grillado en una reducción de maracuyá y naranja. Acompañado de arroz blanco y ensalada con lechuga, cebolla, tomate cherry, palmitos de cangrejo, manzana y aguacate. **49.900**

### ENSALADA CON SALMÓN

Salmón servido sobre mix de lechugas, tomate cherry, pepino encurtido, queso bocconcini con reducción balsámica y chips de camote. **44.900**

### SALMÓN EN SALSA DE CHILI Y GULUPA

Salmón a la plancha con salsa chilli de gulupa servido sobre una base de puré de coliflor rostizado, acompañado de arroz coco. **49.900**

### SALMÓN A LA MARINERA

Salmón cubierto con una deliciosa salsa con mariscos. Acompañado de arroz y papa a la francesa. **51.900**

### SALMÓN TERIYAKI

Salmón a la plancha con salsa teriyaki, servido sobre una cama de verduras asadas. Acompañado de puré de papa. **49.900**

### SALMÓN EN SALSA DE COCO

Salmón en salsa de coco, acompañado con ensalada mixta El Velero. **49.900**

## MARISCOS

### ATARRAYA MARINERA

Filete blanco, langostino, botones de calamar y camarones, todo apanado. Acompañados de ensalada de palmitos aderezada con naranja y maní; papa rústica y salsa de ají amarillo. **44.900**

### PARRILLADA DE MARISCOS

Langostino, camarones, filete de salmón, filete blanco, calamar blanco y palmitos de cangrejo, todo en salsa BBQ. Acompañado de puré de papa y ensalada. **44.900**

### MIXTO EL VELERO

Delicioso filete blanco, filete de salmón, camarones, calamar blanco, palmitos de cangrejo y puré de papa, todo gratinado al estilo El Velero. Acompañado de arroz y verdura. **43.900**

### LANGOSTINOS ENCOCADOS

Langostinos de tamaño mediano. Apanados en coco. Acompañados de ensalada de palmitos aderezada con naranja y maní; papa a la francesa y salsa de ají amarillo. **53.900**

## CAZUELAS

### CAZUELA DE MARISCOS

Langostino, calamar blanco, camarón, almeja y filete blanco, mezclados con nuestro bizque de la casa. Acompañada de arroz coco y patacón. **46.900**

### CAZUELA CAMARÓN

Camarones salteados en su base. Acompañada de arroz coco y patacón. **46.900**

## ARROCES

### ARROZ A LA MARINERA

Acompañado de papa ala francesa. **44.500**

### ARROZ CON CAMARONES

Acompañado de papa a la francesa. **44.900**

### ARROZ SALTEADO MIXTO

Camarón, calamar y pollo, salteado; en reducción de salsa de soya, teriyaki, de ostras y jengibre. Acompañado de camote frito. **42.900**



Descubre todo nuestro  
menú. ¡Escanea el código!

# MENÚ

## PLATOS FUERTES

### FILETES

#### PESCA DEL DIA EN SALSA DE COCO

Pescado fresco y platano dulce gratinado, bañados en salsa a base de leche de coco. Acompañado de arroz. **43.900**

#### FILETE BLANCO A LA MILANESA

Nuestro tradicional filete blanco apañado, encurtido de cebolla con rocoto y cilantro. Acompañado de papas a la francesa y salsa de aguacate. **43.900**

#### TRUCHA CON MARISCOS GRATINADA

Trucha y mariscos de la casa bañados en salsa blanca y cubierta de queso gratinado. Acompañada de arroz y papa a la francesa. **44.900**

#### FILETE BLANCO A LO MACHO

Tilapia a la plancha y camarones en salsa de aji panca sobre una cama de papa. Acompañado de arroz blanco. **45.900**

#### FILETE CON CAMARONES GRATINADOS

Pescado fresco a la plancha, cubierto con camarones, salsa blanca y queso gratinado. Acompañado de arroz y verdura. **45.900**

*Nuestra pesca del día llega a nuestros restaurantes cada 2 días, asegurando frescura y la mejor calidad.*

## MENÚ INFANTIL

#### FILETE DE PESCADO APANADO

Acompañado de papas a la francesa, helado y jugo. **28.900**

#### CHICKEN TENDERS

Acompañados de papas a la francesa, helado y jugo. **28.900**

## BEBIDAS

#### JUGOS NATURALES

Frutos Rojos **9.200**  
Mango, Mora o Maracuyá **8.100**  
Mandarina **9.500**  
Piña con Hierbabuena **8.100**

#### SODAS

Piña y jengibre **11.900**  
Lulo y albahaca **11.900**  
Arándano, cereza y fresa **11.900**

Gaseosas **7.500**  
Agua Natural o con gas **6.900**

#### BEBIDAS CALIENTES

Espresso **3.800**  
Americano **4.200**  
Cappuccino **4.900**  
Cappuccino con Baileys **7.900**

#### LIMONADAS

Limonada Natural **7.100**  
Limonada de Coco **11.900**  
Limonada de Maracuyá **8.100**  
Limonada Eléctrica **8.100**  
Limonada de Hierbabuena **7.700**  
Limonada Cerezada **7.700**

## SEDES

SEDE CALLE 80  
Calle 80 # 81a . 02  
Cel. 3006296812

SEDE MORATO  
Calle 102 # 70 . 05  
Cel. 3115962994

SEDE FLORESTA  
Carrera 67a # 95 . 48  
Cel. 3115487872

*\* Nuestros precios incluyen impuesto al consumo.  
\* El servicio sugerido a nuestros clientes es del 10% del valor total de la cuenta. Usted podrá aceptarla, modificarla o rechazarla de acuerdo a su experiencia en el restaurante.*

**Información alergias:**  
Apreciado cliente, tenga en cuenta que en nuestras cocinas utilizamos ingredientes considerados alérgenos tales como: soya, maní, nueces, mariscos, pescados, huevos, harina de trigo, sulfitos, ajonjolí, lácteos y apio. Si usted tiene alguna restricción o alergia alimentaria, por favor comuníquese al equipo de servicio y haremos lo posible por atender su solicitud. Algunos de los ingredientes que utilizamos pueden no estar en la descripción del plato.

## OTRAS OPCIONES

#### MIX DE VERDURAS

Vegetales salteados al wok con sésamo tostado y salsa soja. Acompañado de queso tofu apañado y quinua pop, aderezados con salsa agrídulce. **37.900**

#### POLLO MIEL MOSTAZA

Pechuga a la pancha en salsa a base de miel y mostaza. Acompañado de arroz y papa a la francesa. **38.900**

#### FILET MIGNON

Medallones de lomo de res trenzados con tocineta, cubierto con suave salsa demiglase y champiñones frescos. Acompañado de arroz y papa a la francesa. **49.900**

#### COSTILLAS EL VELERO

Costillas de cerdo cocinadas por 12 horas, en salsa cinco especias. Acompañado de puré de papa y ensalada. **44.900**

## PESCADOS ENTEROS

Precios según Tamaño.  
MOJARRA FRITA  
MOJARRA ASADA  
SIERRA FRITA



## SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

instagram.  
@PESCADERIAELVELERO

facebook.  
/PESCADERIAELVELERO

WWW.PESCADERIAELVELERO.COM